

Kontrolrapport



Virksomhed **Unik System Design A/S**

Adresse Boulevarden 19 E

Postnr./By 7100 Vejle

CVR-nr. 17512692

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

04-01-2018



Tidligere kontrol

Dato	02-06-2016	
Dato	04-03-2014	
Dato	21-02-2012	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret arbejdsgang ved modtagekontrol af fødevarer, herunder fersk fisk samt anvendelse af egnet desinfektionsmiddel. OK

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af kølelister samt øvrige produktionsudstyr. OK

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af lagerlokaler i kælder. Ydet vejledning om skadedyrssikring af lageret. Der er ikke noget, der tyder på skadedyrsangreb på lageret. Forholdet vurderes under de foreliggende

omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om skadedyrssikring af fødevarelokaler

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret risikoanalyse samt stikprøvevis dokumentation for udført egenkontrol med varemodtagelse, opbevaringstemperatur, varmebehandling og nedkøling for de første 6 måneder i 2017. Ydet vejledning om Fødevarestyrelsens egenkontrolskabelon, fastsættelse af kontrolfrekvenser samt procedure for nedkøling

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. OK

Ydet vejledning om ophængning af skilt vedr. allergene fødevareingredienser



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk